

Orangenwein

Zutaten :

8 – 10 Bitterorangen

1 kg Zucker

1 Vanilleschote

1 Liter Trink - Alkohol 40°

5 Liter trockenen Roséwein

Orangen heiß waschen, Stiele und Blätter entfernen und anschließend die Orangen in Viertel schneiden

Den Zucker zu gleichen Teilen in die Bonbonieren geben (also bei 2 Bonbonieren = 2 x 500 g). Die Vanilleschote einmal der Länge nach teilen und dann die Hälften – in 2 oder 3 Stücke geschnitten – zu dem Zucker geben

Die Orangenviertel zugeben und mit dem Alkohol übergießen.

Roséwein dazu gießen.

Umrühren und Bonbonieren verschließen

40 Tage ziehen lassen, dabei ein Mal pro Woche umrühren oder kopfüber schütteln, um alles zu vermischen.

Nach den 40 Tagen den Orangenwein die Orangenviertel entfernen und den verbleibenden Wein durch ein sehr feines Sieb oder am besten durch ein Passiertuch passieren.

In Flaschen abfüllen und dunkel lagern

Der Orangenwein wird an heißen Tagen als Aperitif gut gekühlt serviert.